



## Champagne Brut Cuvée Privilège Marlene DeLong

Vitigni:	Chardonnay 50% - Pinot Noir 30% - Pinot Meunier 20%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12°/o
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Marne - comune di Allemant
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Pinot Nero
Vitigno:	Pinot Meunier
Vitigno:	Chardonnay

Uno Champagne come se ne trovano raramente, tutto in freschezza e in (relativo) disimpegno: ha un colore chiaro e giovanile e un bouquet giocato su declinazioni floreali, lievemente erbacee e mentolate, nettamente marine, e con qualche suggestione di frutta aspra (mela verde, nespola acerba). Puntuale riscontro all'assaggio, dove la sapidità deborda fin da metà bocca e il finale è inondato di freschezza acida, nello svolgersi di una struttura gustativa di peso non più che medio. Pare aver trovato la maniera di farsi alleato il suo peculiare terroir calcareo nella costruzione di una fisionomia "atletica" e longilinea; la sua struttura agile lo limita all'aperitivo come possibilità di utilizzo a tavola, ma si tratta di uno degli aperitivi di maggior classe che si possano immaginare. Eccezionale tenuta, ed anzi netto miglioramento, a bottiglia lasciata scolma per 72 ore; il dato è altamente significativo nell'ottica di un suo utilizzo come aperitivo da ristorante o da wine bar.